14.058 Žemľovka s jablkami
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
pečivo	4,50	4,50	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
mlieko	5,50	5,50	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
maslo	1,20	1,20	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
soľ	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07
vajcia	30	1,50	40	2,00	40	2,00	45	2,20
cukor kryštálový	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
cukor práškový	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20
jablká	6,00	3,90	9,00	6,20	12,00	7,20	15,00	7,80
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	160		210		290		300	

Receptúra

Výrobný postup

Cukor, maslo, soľ, žĺtky a vanilkový cukor vymiešame do spenenia, pridáme v mlieku namočené, pokrájané pečivo a vyšľahaný tuhý sneh. Zľahka zamiešame a dáme časť do vymasteného pekáča, uložíme očistené, pokrájané alebo postrúhané jablká / môžeme ich mierne podusiť), zakryjeme druhou časťou upravených rožkov. Upečieme. Pri podávaní posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1569	376	8,16	15,2	0,0	49,6	3,2	129,5	1,7	0,110	0,2	0,2	4,1	1,0
B	2133	533	10,2	21,1	0,0	67,4	4,2	163,2	1,9	0,131	0,2	0,2	5,3	1,2
C	2541	835	11,8	23,1	0,0	79,2	4,9	180,2	2,3	0,158	0,2	0,3	6,6	1,4

D	2765	664	13,23	26,3	0,0	89,4	5,8	213,0	2,8	0,177	0,3	0,3	8,0	1,7